Contenido

Pastel selva negra **2**

Vocabulario **3**

Salsa de chocolate **4**

Crema de mantequilla **4**

Pastel de tres leches con chocolate **5**

Rollo de crema de whisky **6**

Pastel de moka **7**

Grand Marnier **8**

Pastel de queso con chocolate **10**

Bavaresa **12**

Pastel Paris brest **13**

Mousse de pera **14**

Pastel de rompope **16**

Zuppa inglesa **17**

Pastel Tropezien **18**

Pastel griego **20**

Volteado de piña **21**

Bocados de nochebuena **22**

Short cake con fresas **24**

Jugando en la nieve **25**

Trenza navideña glaseada **26**

Saint Christophe de fresas con crema **28**

Pastel ajedrez **30**

Tiramisú **31**

Tips **32**

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 55 minutos + horneado + decorado

Pastel selva negra

RINDE 12 PORCIONES

Ingredientes

- 5 huevos, separadas las claras de las yemas
- 100 gr de azúcar
- 1 cucharadas de vainilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 90 gr de harina
- 35 gr de cocoa

Para el relleno

- 300 gr de crema de mantequilla (ver en receta de la página 4)
- 150 gr de salsa de chocolate (ver en receta de la página 4)
- 30 cerezas en almíbar
- 250 ml de jarabe
- 30 ml de ron

Para decorar

- 200 gr de granillo claro
- 500 gr de cobertura de chocolate amargo
- 50 gr de azúcar glass
- 3 cerezas
- 3 hojas de menta

- 1 molde de 22 cm engrasado con mantequilla y enharinado
- Cuchillo rizado
- Espátula
- Brocha
- Manga con duya

Manera de preparar

1. Para el biscuit, bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar poco a poco. Integra las yemas, la vainilla mezclada suavemente con la leche.
2. Añade la harina y la cocoa previamente cernidos en forma de lluvia y envolviendo suavemente para que no se baje. Vacía al molde y extiende. Hornea a 180 °C por 25 minutos o hasta que esté firme.
3. Para el relleno, mezcla la crema de mantequilla con la salsa de chocolate hasta que tenga el sabor de chocolate. Pica las cerezas finamente. Mezcla el jarabe con el ron.
4. Corta el biscuit en tres capas. Coloca la primera capa en el plato, envina con el jarabe y esparce crema de chocolate y la mitad de cerezas. Coloca la segunda capa, envina y esparce crema y las cerezas. Coloca la tercera capa y envina.
5. Cubre el pastel con la crema y decora con el granillo las paredes y las orillas, ayudándote con manga y duya.
6. Saca rizos con la cobertura de chocolate, esparce en el centro y espolvorea con azúcar glass. Decora con cerezas y las hojas de menta. Refrigera.

Vocabulario

Envolvente. Mezclar suavemente y sin exceso para evitar sacar el aire de una preparación.

Verter. Vaciar una preparación.

Untar. Aplicar suavemente alguna preparación sobre otra superficie.

Batir. Mezclar en forma enérgica para incorporar los ingredientes.

Cernir. Colar con un cedazo o colador algún ingrediente seco.

Barnizar. Untar con leche, huevo, etc., la superficie de un pan o postre.

Salsa de chocolate

Ingredientes

- 150 gr de cobertura de chocolate amargo
- 75 ml de leche
- 15 gr de mantequilla
- 2 cucharadas de ron

- Cuchillo lizo
- Batidor de globo

Manera de preparar

1. Pica finamente la cobertura de chocolate y vacía al recipiente.
2. Calienta la leche con la mantequilla, al soltar el hervor vacía al chocolate y mueve hasta que se disuelva; añade el ron.

Crema de mantequilla

Rinde 1 pastel

Ingredientes

- 110 gr de azúcar
- 1 1/2 de huevo
- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de margarina

- Cazo de cobre
- Brocha
- Cuchara
- Batidora

Manera de preparar

1. Cuece el azúcar con un poco de agua a punto de bola suave (117 °C), al mismo tempo bate los huevos a punto de turrón. Cuando el azúcar esté cocida agrega a los huevos en forma de hilo, sin dejar de batir. Cuando esté tibia añade la margarina en trozos y después la mantequilla. Bate hasta desaparecer los grumos.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora + horneado y refrigeración

Pastel de tres leches con chocolate

Ingredientes

- 5 huevos, separadas las claras de las yemas
- 1/2 taza de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- 125 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear

Para las leches

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 taza de granillo de chocolate para decorar
- hojuelas de chocolate blanco
- 1 taza de chocolate fundido
- 1 molde de 20 cm de diámetro
- Papel aluminio

Rinde 10 porciones

Manera de preparar

1. Engrasa y enharina el molde; reserva.
2. Bate las claras a punto de turrón, agrega la leche poco a poco hasta obtener un merengue, agrega las yemas, la mantequilla y la vainilla en forma envolvente, después la harina y polvo para hornear; mezcla perfectamente.
3. Vacía al molde y hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que tome color y esté firme.
4. Deja enfriar muy bien el pan y retira la costra. Forra el molde por dentro con papel aluminio y coloca el pan por dentro. Reserva.
5. Mezcla las leches con la vainilla, cuando suelten el hervor, retira y baña el pan; refrigera hasta el otro día.
6. Retira del refrigerador, desmolda y cubre con la crema. Decora las paredes con el granillo, el chocolate fundido en la orilla y chocolate blanco arriba.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 40 minutos

Rollo de crema de whisky

Rinde 12 porciones

Ingredientes

Para el biscuit
- 5 huevos
- 100 gr de azúcar
- 2 cucharadas de vainilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 125 gr de harina
- Mantequilla para engrasar

Para el relleno
- 300 gr de crema de mantequilla
- 150 ml de crema de whisky
- 200 ml de jarabe
- 1/2 taza de crema de whisky
- Decoraciones de chocolate blanco al gusto

Papel de estraza
- 1 charola de 35 x 40 cm

Manera de preparar

1. Engrasa la charola y coloca el papel y vuelve a engrasar. Reserva.
2. Para el biscuit, bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar poco a poco hasta obtener un merengue. Añade las yemas, la vainilla mezclada suavemente con la leche.
3. Integra la harina en forma de lluvia y envolviendo suavemente para que no se baje. Vacía a la charola y emcareja. Hornea a 200 °C por 15 minutos o hasta que esté firme.
4. Para el relleno, mezcla la crema de mantequilla con los 150 ml de crema de whisky. Coloca el pan sobre papel de estraza, envina con el jarabe mezclado con la crema de whisky restante. Esparce la crema de mantequilla. Enrola y aprieta para que quede parejo.
5. Cubre con la crema y decora con el chocolate blanco. Refrigera.

Grado de dificultad: media | Tiempo de preparación: 55 minutos + horneado + decorado

Pastel de moka

Ingredientes

- 5 huevos, separadas las claras de las yemas
- 100 gr de azúcar
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- 90 gr de harina
- 35 gr de cocoa

Para el relleno

- 5 cucharadas de café soluble
- 2 cucharadas de ron
- 400 gr de crema de mantequilla (ver receta pág. 4)
- 250 ml de jarabe
- 30 ml de ron

Para decorar

- 200 gr de granillo claro
- 100 gr de rizos de chocolate blanco
- 1 molde rectangular de 25 x 10 cm, engrasado con mantequilla y enharinado

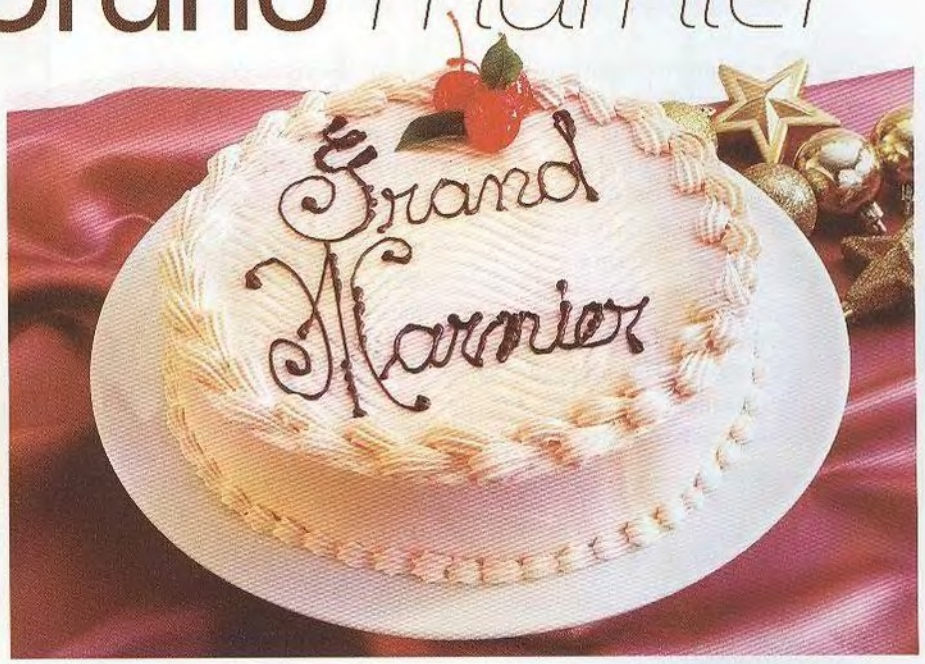
Rinde 12 porciones

Manera de preparar

1. Para el biscuit, bate la clara de huevo a punto de turrón y agrega el azúcar poco a poco hasta lograr un merengue. Añade las yemas, la vainilla mezclada suavemente con la leche.
2. Integra la harina y la cocoa previamente cernidos en forma de lluvia y envolviendo suavemente para que no se baje. Vacía al molde, emcarejá y hornea a 180 °C hasta que esté firme.
3. Para el relleno, mezcla el café con el ron hasta que se disuelva; a la crema de mantequilla incorpora la esencia de café hasta que tenga el sabor de café. Prepara el jarabe con el ron.
4. Corta el biscuit en tres capas. Coloca la primera capa en el plato y envina con el jarabe y esparce crema de café. Coloca la segunda capa, envina y esparce crema de café. Coloca la tercera capa y envina.
5. Cubre el pastel con la crema y decora con el granillo las paredes y las orillas con manga y duya.
6. Saca rizos con la cobertura de chocolate blanco y esparce en el centro. Refrigera.

Grado de dificultad: media | Tiempo de preparación: 55 minutos + horneada + decorado

Grand Marnier



Rinde 12 porciones

Ingredientes

- 5 huevos, separadas las claras de las yemas
- 100 gr de azúcar
- 2 cucharadas de vainilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 125 gr de harina

Para el relleno

- 400 gr de crema de mantequilla
- 5 cucharadas del almíbar de la cereza
- 30 cerezas en almíbar
- 230 ml de jarabe
- 20 ml de licor de cereza

Para decorar

- 20 ml de salsa de chocolate
- 3 cerezas
- 3 hojas de menta
- 1 molde de 22 cm, engrasado con mantequilla y enharinado
- Manga con duya rizada

Manera de preparar

1. Para el biscuit, bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar poco a poco hasta lograr un merengue. Añade las yemas y la vainilla mezclaca suavemente con la leche.
2. Agrega la harina en forma de lluvia y envuelve suavemente para que no se baje. Vacía al molde y hornea a 180 °C por 15 minutos o hasta que esté firme.
3. Para el relleno, mezcla la crema de mantequilla con el almíbar de cereza hasta que quede rosa y tenga el sabor a cereza. Pica las cerezas finamente y reserva. Prepara el jarabe con el licor de cereza.
4. Corta el biscuit en tres capas, coloca la primera en el plato, envina con el jarabe y esparce crema de cereza y la mitad de cerezas. Coloca la segunda capa, envina y esparce crema y las cerezas. Coloca la tercera capa y envina.
5. Cubre el pastel con la crema y decora ayudándote con manga y duya. Escribe el nombre de Grand Marnier y decora con cerezas y las hojas de menta. Refrigera.

Fer's

www.grupofers.com.mx

Contamos con:
Talleres semanales y sabatinos
Cursos especiales para clientes foráneos

Pregunte por nuestros nuevos cursos:
Pastelería árabe
Nuevas técnicas en repostería
Postres al plato

Además los cursos de:
* Bocadillos
* Canapés
* Corte y talle de frutas y verduras
* Decoración de pasteles
* Fondant
* Galletería
* Pastelería en ocho niveles
* Panadería en doce niveles
* Chocolatería en tres niveles
* Gelatina en dos niveles
* Comida china
* Comida japonesa
* Pastas italianas
* Ensaladas
* Comida internacional

Podemos ofrecer capacitación en cualquiera de nuestros centros:

Calle Río Bamba #737
Local 5 Col. Lindavista
Tel.: 5781-0313

En Lindavista:
Tel. 5781-6780

Y ahora también en Tlalnepantla:
Tel.: 2628-2150

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 40 minutos + horneado

Ingredientes

Para el biscuit de chocolate
- 5 huevos
- 125 gr de azúcar
- 5 ml de vainilla
- 125 gr de harina
- 25 gr de cocoa

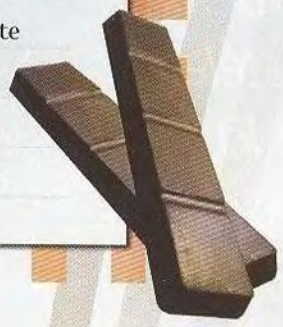
Para el relleno de queso
- 190 gr de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 2 cucharadas de fécula de maíz

Para el jarabe
- 1/2 litro de agua
- 1 limón cortado en cuartos
- 1 naranja cortada en cuartos
- 1 taza de azúcar

- 2 tazas de crema chantilly para el relleno

Para decorar (ganache)
- 200 gr de cobertura de chocolate
- 90 ml de crema fresca
- 60 gr de mantequilla
- 30 ml de ron

- 2 moldes de 22 cm de diámetro



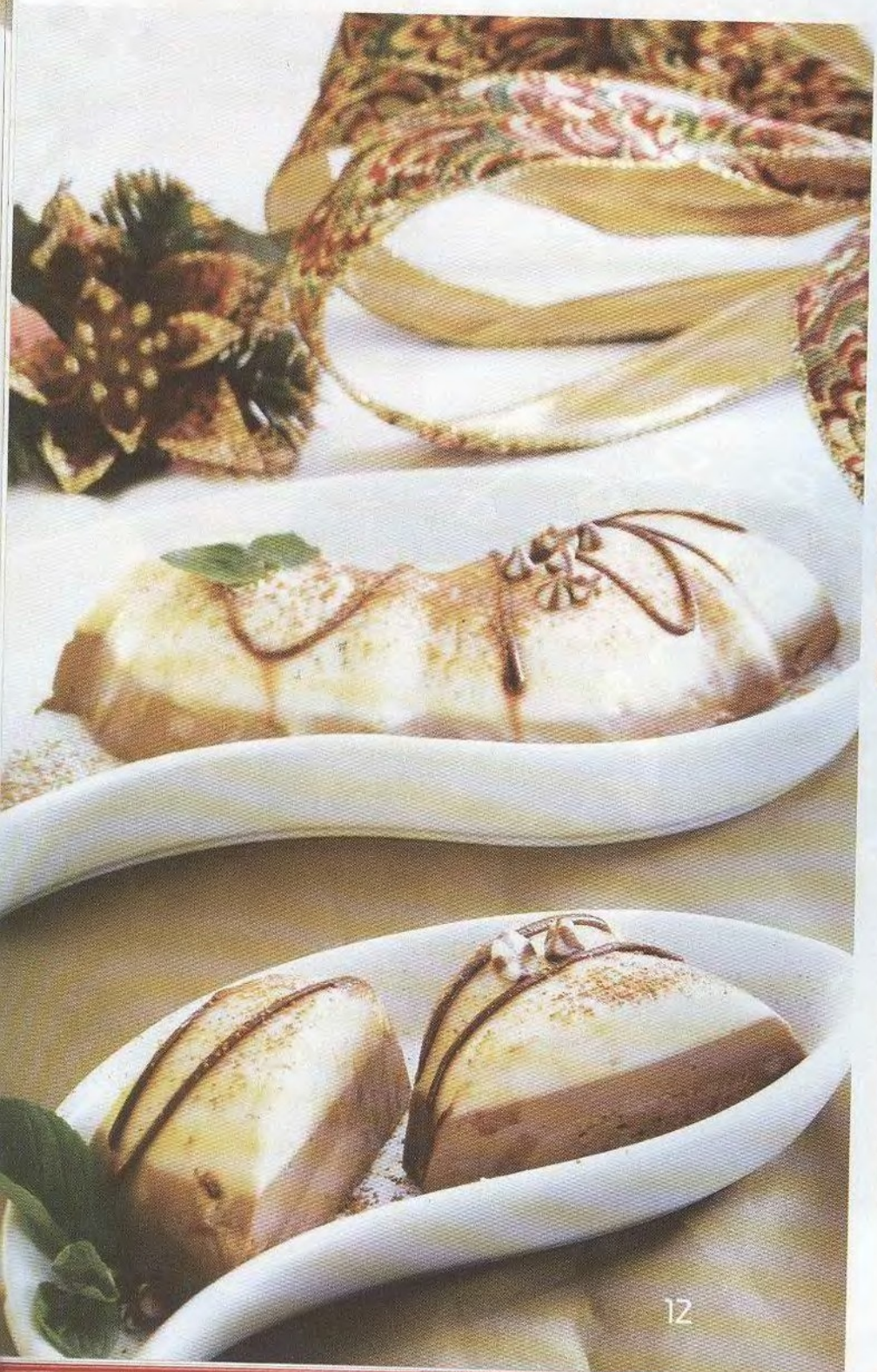
Manera de preparar

1. Para el biscuit, bate las claras a punto de turrón e incorpora el azúcar poco a poco, hasta obtener un merengue firme; incorpora las yemas con la vainilla.
2. Integra la harina previamente cernida en forma envolvente, vacía al molde engrasado y enharinado y hornea a 180 °C por 30 minutos.
3. Para el relleno, engrasa y empaniza un molde, licua los ingredientes, vierte al molde y hornea a 180 °C durante 30 minutos. Deja enfriar y reserva.
4. Para el jarabe, hierve los ingredientes, después de un par de minutos retira la fruta y deja enfriar.
5. Para armar el pastel, corta el biscuit por la mitad envínalo y coloca una capa de crema chantilly, pon el pan de queso, otra capa de crema chantilly la segunda capa de pan. Envina el pastel y reserva.
6. Para el ganache, funde el chocolate a baño María, agrega la mantequilla, retira del fuego, deja enfriar un poco y agrega la crema fresca y el ron.
7. Cubre el pastel con el ganache, deja enfriar y mete al refrigerador unos minutos. Retira y decora al gusto.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 40 minutos + refrigerado

Bavaresa

Rinde 8 porciones



Ingredientes

- 1 cucharada de grenetina
- 1/4 de taza de agua
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 vaso de yoghurt natural
- 250 ml de crema batida
- 3 cucharadas de vainilla
- 100 gr de cobertura de chocolate

Manera de preparar

1. Hidrata la grenetina en el agua y diluye a baño María. Reserva.
2. Integra la leche evaporada y la condensada, el yoghurt y la grenetina hidratada; mezcla perfectamente.
3. Agrega la mezcla anterior a la crema batida y divide la mezcla en dos partes, a la primera agrégale la vainilla y a la otra el chocolate fundido.
4. En un molde engrasado vacía la mezcla de vainilla, refrigera hasta que cuaje y después la mezcla de chocolate; refrigera.
5. Decora con crema batida y chocolate.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 45 minutos + horneado

Pastel paris brest

Ingredientes

- 125 ml de agua
- 65 gr de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 75 gr de harina
- 3 huevos
- 1 taza de crema pastelera
- 1/2 lata de leche condensada
- Azúcar glass al gusto
- Nuez picada al gusto
- 1 charola engrasada

Rinde 8 porciones

Manera de preparar

1. Calienta el agua, cuando suelte el hervor incorpora la mantequilla, la sal y el azúcar.
2. Cuando hierva integra la harina de un solo golpe, mezcla con un batidor de globo hasta que se desprenda del recipiente, retira del fuego y agrega los huevos uno por uno; mezcla perfectamente.
3. Pon la pasta en una manga con duya y en una charola haz la forma de la corona.
4. Hornea a 220 °C durante 15 minutos, baja la flama a temperatura de 150 °C y deja otros 10 minutos.
5. Saca del horno y corta en 2 capas, rellena la primera con la leche, la crema pastelera y tapa; Espolvorea con el azúcar glass y la nuez picada.

INSTITUTO GASTRONÓMICO
Del Valle

El objetivo principal del Instituto, es inculcar en sus alumnos la educación del buen gusto por crear y de la transformación artística de los alimentos interrelacionando la técnica, la creatividad, la cultura y las relaciones humanas.

El Instituto cuenta con:

Diplomado en Gastronomía. Desarrollo profesional en el Arte Culinario a nivel de un chef. Duración de 8 meses asistiendo diariamente 4 horas en turno matutino y vespertino. Cupo para 16 personas.

Diplomado en Gastronomía. Sabatino Matutino y Vespertino. Duración 1 año con sesiones de 5 horas.

Diplomado en Alta Repostería. Turno Matutino, Vespertino o Sabatino.

Además ofrece:
* Más de 15 talleres en diferentes especialidades.
* Diseño de cursos a la medida.
* Bolsa de Trabajo.
* Capacitación a empresas e Instituciones.
* Validez oficial en los Diplomados.

Lic. Lorena Camarena Pérez
Directora General
Patricio Sáenz # 1538
Col. del Valle
México DF
(01 55) 5575 9038 y 2016

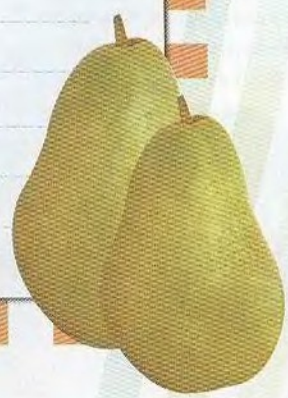
Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Ingredientes

Para la crema inglesa
» 100 ml de leche
» 75 ml de leche condensada
» 2 yemas

Para el merengue italiano
» 2 claras
» 60 gr de azúcar
» 15 ml de agua

Para el armado
» 180 ml de crema batida
» 150 gr de puré de pera (peras en almíbar)
» 5 ml de licor de naranja
» 6 gr de grenetina
» 30 ml de agua
» 1 pera natural para decorar
» 20 soletas
» Brillo
» 1 aro o molde desmontable de 18 cm de diámetro



Manera de preparar

1. Para la crema inglesa, calienta la leche y la leche condensada, cuando suelte el hervor retira un poco de la leche y mezcla con las yemas, regresa esta preparación a la leche hirviendo y sin dejar de mover, cuando suelte el hervor de nuevo retira del fuego y deja enfriar. Reserva.
2. Para el merengue italiano: en una cacerolita cuece el azúcar moviendo constantemente. Reserva. Bate las claras a punto de nieve, agrega el azúcar cocida e incorpora hasta que se forme el merengue.
3. Hidrata la grenetina con 30 ml de agua y funde a baño María, añade el merengue italiano en forma envolvente. Reserva.
4. Bate la crema para batir y mezcla con el puré de pera y el licor de naranja.
5. Incorpora el merengue, la mezcla de yemas y la crema de pera en forma envolvente.
6. Forra el molde con las soletas y después vacía la mezcla, deja cuajar y desmolda.
7. Filetea la pera, acomoda en forma decorativa y unta un poco de brillo.

Mousse de pera

RINDE
6 PORCIONES

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora

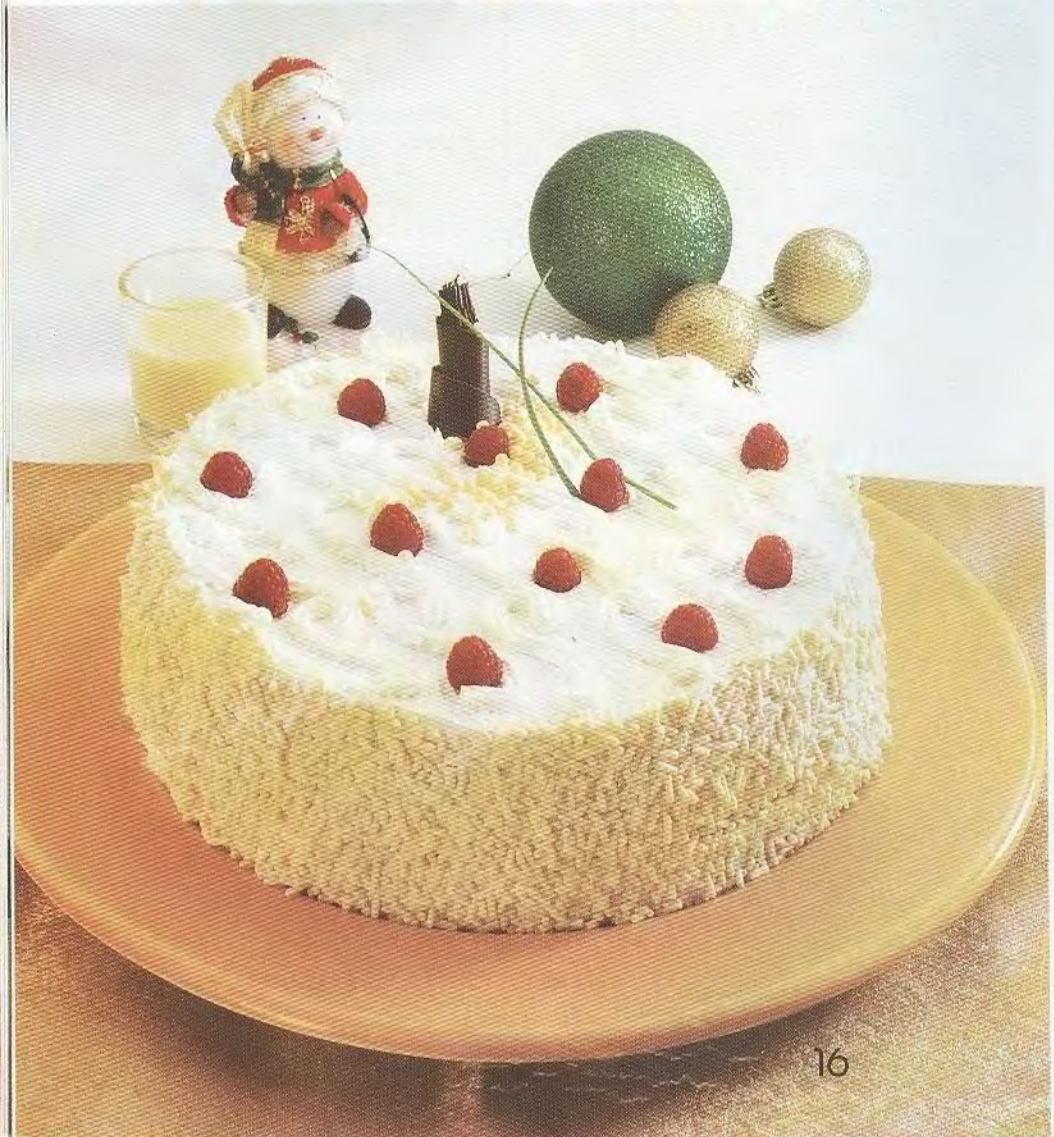
Pastel de rompope

Ingredientes

Para el pan de vainilla
- 5 huevos
- 125 gr de azúcar
- 150 gr de harina
- 3 ml de vainilla

Para el montaje
- 200 ml de leche condensada
- 300 ml de rompope
- 50 gr de nuez
- 400 ml de crema batida
- 100 gr de granillo blanco
- 1 molde de 20 cm de diámetro engrasado y enharinado

Rinde 10 porciones



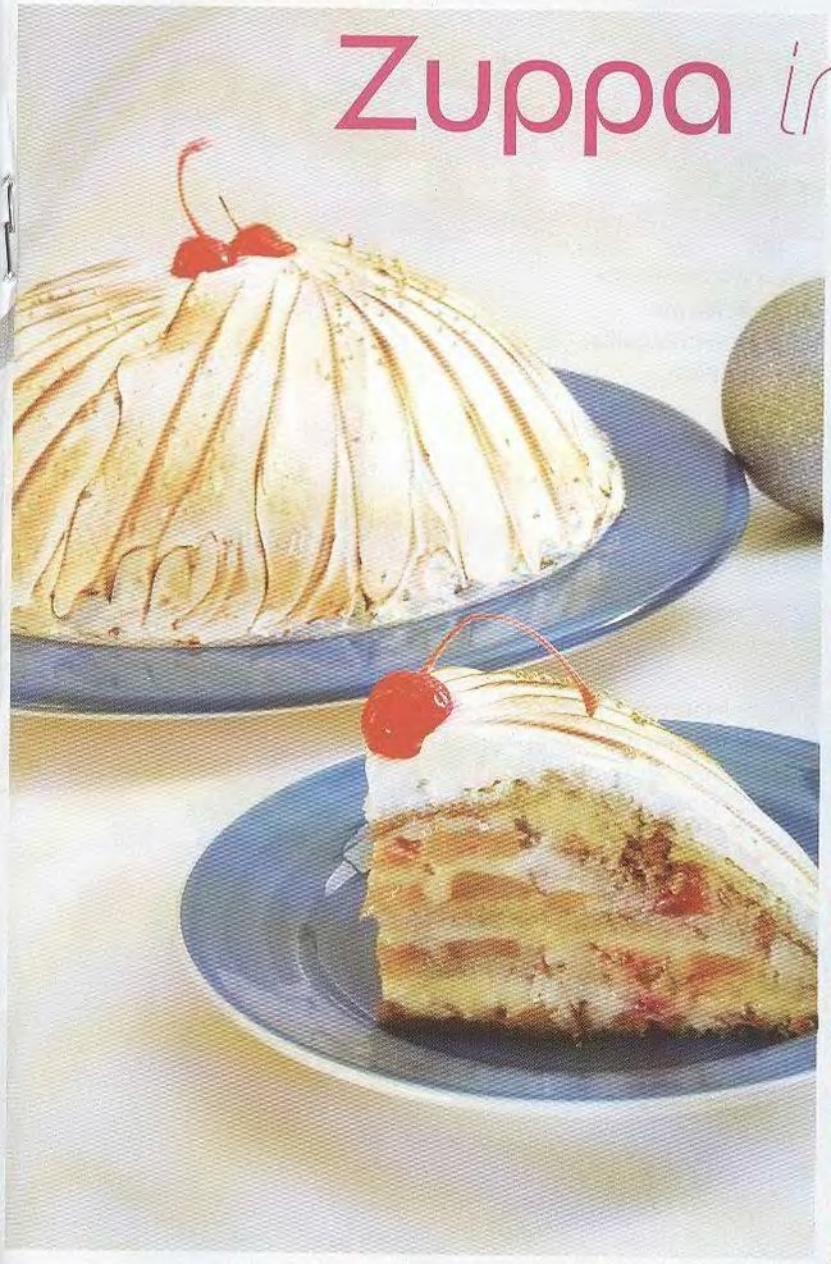
Manera de preparar

1. Para el pan bate el huevo con el azúcar a punto de listón, incorpora la harina cernida en forma de lluvia y de manera envolvente; añade la vainilla y mezcla perfectamente. Vierte al molde y hornea a 180 °C durante 20 minutos.
2. Para el montaje, separa 50 ml de rompope y reserva.
3. Mezcla la leche condensada con el resto del rompope. Bate la crema con el rompope que reservaste.
4. Corta el pan en tres capas. Coloca la primera y moja con la mezcla de leche y rompope, pon una capa de crema y esparce un poco de nuez.
5. Coloca otra capa de pan y repite el proceso. Pon la última capa y cubre por completo el pastel con la crema.
6. Decora con el granillo alrededor y decora al gusto.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 2 horas

RINDE 10 PORCIONES

Zuppa *inglesa*



INGREDIENTES

Para el biscuit
- 5 huevos
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de harina
- 1 cucharada de vainilla

Para la crema
- 250 ml de agua
- 250 ml de leche condensada
- 50 gr de fécula de maíz
- 2 yemas
- 100 gr de mantequilla
- 20 ml de licor de naranja
- vainilla 1 cucharada

Para el merengue
- 3 claras
- 120 gr de azúcar

Para el montaje
- 3 duraznos
- 80 gr de nuez
- 50 ml de jarabe
- 2 cerezas
- 20 gr de azúcar glass

- 1 charola de 35 x 45 cm con papel encerado y engrasada
- 1 manga con duya
- 1 tazón hondo con capacidad de 2 lts.

MANERA DE PREPARAR

1. Para el biscuit, bate las claras a punto de turrón. Agrega el azúcar poco a poco y continúa batiendo hasta lograr un merengue. Añade las yemas, la harina en forma envolvente. Vierte a la charola y extiende. Hornea a 200 °C por 25 minutos. Reserva.
2. Para la crema, hierve el agua y la leche condensada. Mientras, acrema las yemas con la fécula, retira un poco de la leche del fuego y vacía esta mezcla de yemas. Bate un poco y regresa a la leche hirviendo. Deja hasta que espese sin dejar de mover.
3. Retira del fuego y vacía a un tazón; deja enfriar. Agrega la mantequilla poco a poco y bate. Incorpora el licor y la vainilla perfectamente y refrigera.
4. Para el montaje, forra el interior de un tazón con bandas del pan, envina ligeramente con el jarabe.
5. Rellena con la crema, el durazno picado y nuez picada hasta la mitad del molde, después coloca una capa de biscuit y rellena nuevamente con el resto de la crema de durazno y de nuez. Termina con otra capa de biscuit y envina. Refrigera durante 2 horas.
6. Para el merengue, bate las claras a punto de turrón y agrega poco a poco el azúcar hasta que quede firme.
7. Desmolda el pastel y cubre con el merengue con la ayuda de una manga con duya rizada. Espolvorea con azúcar glass.
8. Hornea a 220 °C, sólo a que dore el merengue (un par de minutos) y decora con las cerezas.

Escuela

Maya

Gastronómica y de Repostería.

¿Te gustaría aprender el arte de la repostería?

Inscríbete en el diplomado como técnico repostero 100% práctico.
16 módulos semanales.
Incluimos materia prima.
Nuestros cursos se imparten:
Semanales y sabatinos.
Cursos especiales de acuerdo a tus necesidades.
Capacitación foránea.

*Decoración de pasteles para eventos especiales.
*Panadería mexicana
*Bocadillos canapés
*Confitería (chocolate)
*Gelatina artística
*Pastelería individual
*Pastelería tradicional
*Brownies y muffins
*Panadería árabe
*Pays y tartas
*Galletas
*Panes de mesa
*Panadería integral
*Panadería francesa
*Decoración de Fondant
*Pastelería de queso
*Tamales
*Tacos de canasta
*Navideños

Cursos para elaborar bombones artísticos y de malvavisco, así como galletas

Venta de bases de pasteles mayoreo o menudeo

Xocotitlán No.6038
Col. Aragón Inguarán
Cerca del metro Talismán
Tel.: 57-81-84-06

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes

Para la masa de brioche

» 500 gr de harina
» 200 gr de mantequilla
» 75 gr de azúcar
» 4 huevos
» 8 gr de levadura
» 10 gr de sal
» 50 ml de leche
» 1 huevo para barnizar
» 30 gr de almendras fileteadas

Para la crema mousselin

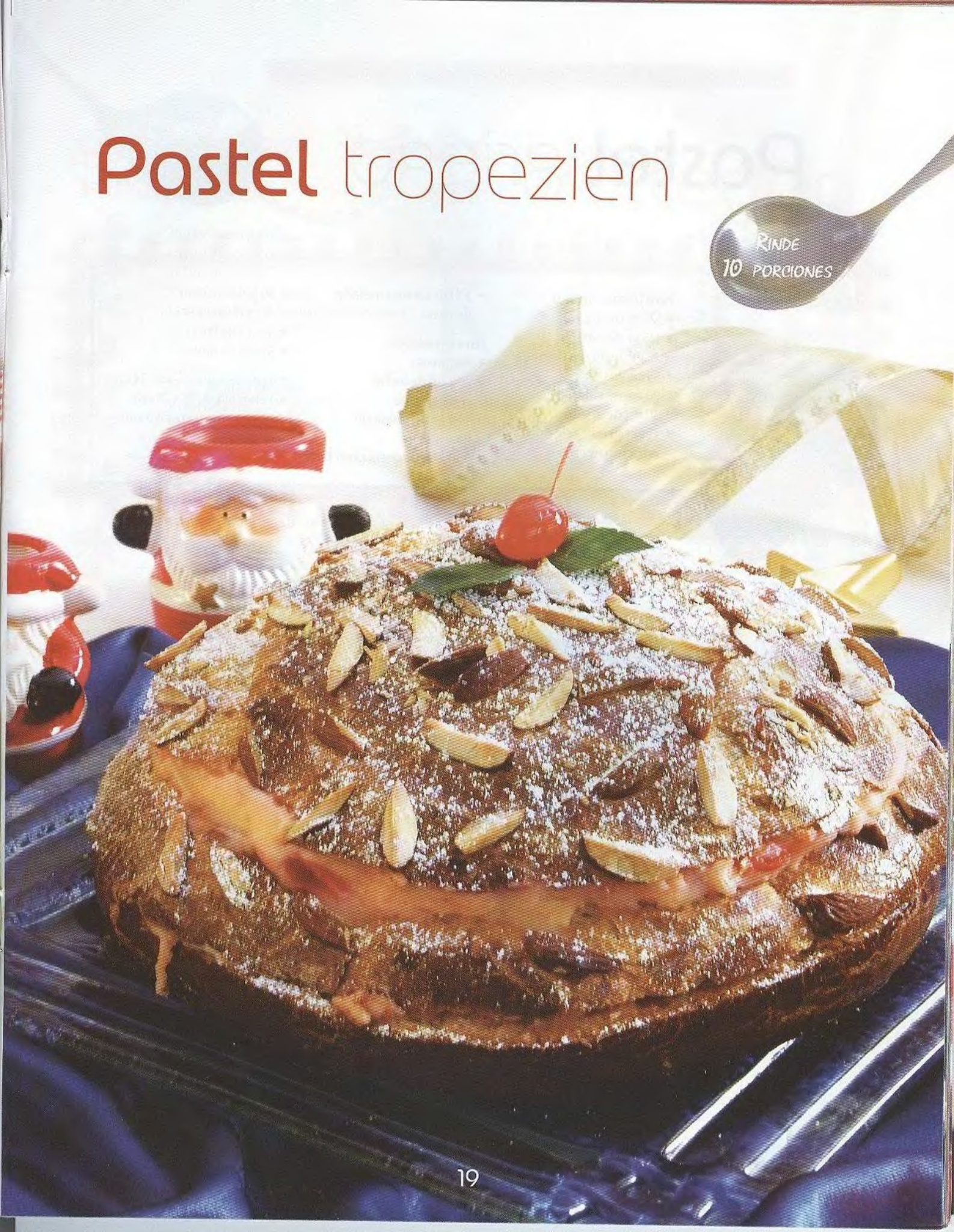
» 500 ml de leche
» 4 yemas
» 1 lata de leche condensada
» 200 gr de mantequilla
» 50 gr de fécula de maíz
» 50 ml de licor de naranja
» 100 gr de cerezas finamente picadas para decorar
» 20 gr de azúcar glass

Manera de preparar

1. Para la masa brioche, haz una fuente con la harina, pon en el centro la sal, el azúcar, la leche, los huevos y la levadura.
2. Amasa hasta que se despegue de la mesa y las manos. Agrega la mantequilla e incorpora perfectamente. Deja reposar durante 10 minutos en una charola barnizada con un poco de aceite, después de este tiempo cúbrelo con un plástico y refrigera 24 horas.
3. Retira del refrigerador, bolea y acomoda en una charola para hornear dejando reposar hasta que doble su volumen.
4. Barniza con huevo y acomoda las almendras fileteadas. Hornea a 180 °C por 30 minutos hasta que dore la superficie. Reserva.
5. Para la crema, pon la leche en un recipiente, las yemas, la leche condensada y la fécula, bate muy bien con un batidor de globo y pon a fuego bajo hasta que esté cremosa y tersa.
6. Retira del fuego, agrega la mantequilla y mueve hasta que se deshaga. Deja enfriar y agrega el licor de naranja.
7. Para armar el pastel, parte primero el pan en tres capas; cubre la primera con la crema y espolvorea con cerezas; haz lo mismo con las otras capas. Por último, una capa de almendras y espolvorea con azúcar glass. Sirve.

Pastel tropezien

RINDE
10 PORCIONES



Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Pastel griego

Rinde 15 porciones

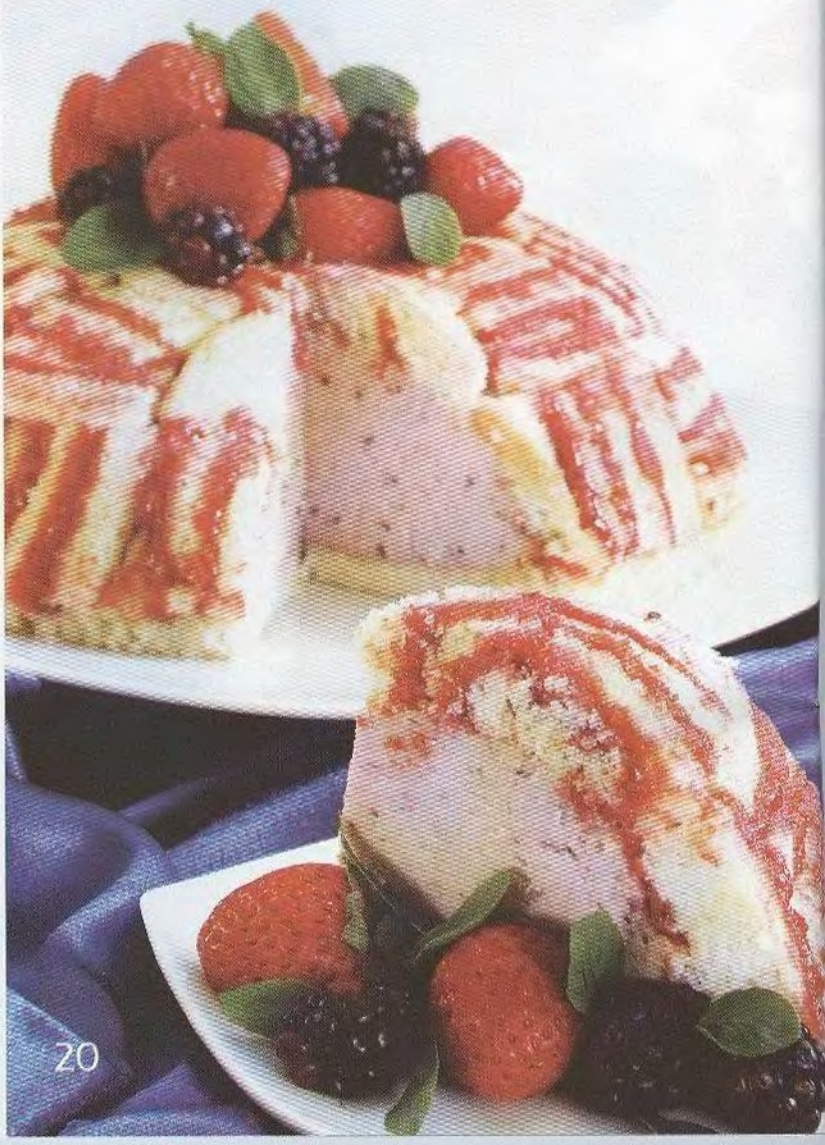
Ingredientes

Para la base de pan
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de harina
- 25 gr de fécula de maíz
- 5 huevos
- 20 ml de vainilla
- 30 ml de aceite
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 300 gr de mermelada de fresa

Para la mousse
- 3 huevos
- 200 ml de leche condensada
- 300 gr de pulpa de zarzamora
- 300 gr de crema para batir
- 30 gr de azúcar
- 15 gr de grenetina
- 50 ml de ron
- 50 ml de agua
- 1 molde cóncavo de 24 cm
- 1 charola de 35 x 25 cm engrasada y enharinada

Manera de preparar

1. Bate los huevos con el azúcar y la vainilla a punto de cordón. Incorpora la harina, la fécula y el polvo para hornear en forma envolvente, agregando poco a poco el aceite. Vacía a la charola.
2. Hornea a 180 °C durante 20 minutos. Reserva.
3. Corta el pan en cuatro rectángulos iguales. Pon una capa de pan y cubre con mermelada. Acomoda otra capa de pan y repite el proceso hasta acabar con las capas de pan.
4. Corta bandas de 1 cm, después, cuadritos y acomódalos en el molde de manera decorativa. Reserva.
5. Para la mousse, vierte el ron y el agua en un recipiente, e incorpora la grenetina para que se hidrate y diluya a baño María.
6. Bate las yemas con la leche condensada hasta esponjar e incorpora la pulpa de zarzamora.
7. Bate la crema con el azúcar hasta montar y agrega el batido de las yemas en forma envolvente.
8. Bate las claras a punto de turrón, incorpora al batido anterior en forma envolvente, agrega la grenetina hidratada y mezcla perfectamente. Vacía al molde y pon una capa del mismo pan.
9. Mete al congelador durante 2 horas, retira y desmolda sobre un platón. Decora a tu gusto.



Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 1 hora

Volteado de piña

Ingredientes

- 200 gr mantequilla
- 150 ml de leche condensada
- 150 gr de harina
- 50 gr de fécula de maíz
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 5 yemas
- 5 claras
- 40 ml de jugo de piña
- 40 ml de ron
- 20 ml de vainilla
- 5 rebanadas de piña
- 5 cerezas
- 100 gr de azúcar mascabado
- 50 gr de pan molido
- 100 gr de mantequilla para el molde
- 1 molde

Rinde 10 porciones

Manera de preparar

1. Engrasa el molde con la mantequilla y espolvorea con el pan molido para cubrir el fondo y las paredes; después en el fondo del molde pon el azúcar mascabado.
2. Acomoda las rebanadas de piña y en el centro de las piñas, las cerezas.
3. Bate la mantequilla con el azúcar glass hasta agrumar. Agrega las yemas con la vainilla sin dejar de batir en forma envolvente.
4. Agrega la harina, la fécula y el polvo para hornear cernidos, alternando con los líquidos.
5. Bate las claras a punto de turrón e integra a la mezcla anterior para formar una base tersa.
6. Vacía al molde y hornea a 180 °C durante 40 minutos. Desmolda y barniza con el brillo. Decora al gusto.

Repostería fina
Vimao
Especialistas en Fondant

Te vas a casar en Cuernavaca?

Pastelería Vimao te ofrece la mejor calidad y las mejores decoraciones, ya que somos especialistas en fondant.
Además **Vimao Pastelería** te invita a su Academia de Repostería y decoración de pasteles:
Contamos con cursos de:

Pastelería fina, gelatinas florales, decoraciones con fondant, cup cakes, galletas artísticas, confitería y lo nuevo en tallado de frutas y verduras.

Atención a cafeterías contamos con cursos de elaboración de cafés.
Reserva tu lugar, iniciamos cursos en octubre.
Cupo limitado.
Visítanos y conoce nuestras instalaciones, estamos ubicados en:

Plaza Platino Av. Díaz Ordaz # 19, local 11. Esquina Alta Tensión. Cuernavaca, Morelos.
Tel. 318-25-06
0447771412355
www.pasteleriavimao.com

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 40 minutos + horneado

Ingredientes

Rinde 15 piezas

Para el pan
- 250 gr de mantequilla
- 250 gr de azúcar
- 200 gr de harina
- 50 gr de cocoa
- 9 huevos
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Para la crema de higo
- 200 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 150 gr de pulpa de higo

Para la decoración
- 300 gr de fondant
  Color vegetal rojo, verde y amarillo

Manera de preparar

1. Para el pan, acrema la mantequilla con el azúcar, después agrega una a una las yemas y añade poco a poco los ingredientes secos con el polvo para hornear pasado por un cernidor. Finalmente incorpora las claras batidas a punto de nieve en forma envolvente.
2. Coloca en los moldes y hornea a 180 °C por 40 minutos. Reserva.
3. Para la crema de higo, sólo bate los ingredientes y reserva.
4. Desmolda los pastelitos, rellena y cubre con la crema de higo.
5. Después, extiende el fondant ayudándote con un poco de azúcar glass y forra los pastelitos.
6. Pinta un poco de fondant de los colores necesarios para las flores de nochebuena, corta las piezas; decora al gusto.

Bocados de nochebuena

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado

Short cake con fresas

Ingredientes

Para el pan

- 5 huevos
- 1/2 taza de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 250 gr de fresas
- 3 tazas de crema chantilly
- 1 molde de 20 x 12 cm, engrasado

Rinde 10 porciones

Manera de preparar

1. Engrasa y enharina el molde, reserva.
2. Bate las claras a punto de turrón, agrega la leche poco a poco hasta incorporar. Añade las yemas y la vainilla, en forma envolvente, la harina y el polvo para hornear, mezcla perfectamente.
3. Vacía la preparación anterior al molde y hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que tome color y esté firme.
4. Corta el pan en tres capas, unta la primera con crema, esparce una parte de fruta, coloca la siguiente capa de pan, crema y frutas, coloca la tercera capa de pan y cubre completamente con la crema.
5. Decora al gusto con las fresas y la crema.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 4 horas

Jugando en la nieve

Ingredientes

Para el pan
- 300 gr de harina
- 4 huevos
- 220 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 100 gr de ciruela pasa cortada en tiritas
- 100 gr de almendra fileteada
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Para decorar
- 1/2 kg de fondant
- Colores para pasta en verde, café, rojo, negro, azul y naranja

Rinde 15 porciones

Manera de preparar

1. Engrasa el molde y reserva.
2. Para el pan acrema la mantequilla con la leche condensada durante 10 minutos.
3. Agrega las yemas una a una e incorpora la ciruela, la almendra y la harina con el polvo para hornear cernidos y las claras en forma envolvente.
4. Hornea a 200 °C hasta que notes que está firme, saca del horno y deja enfriar; desmolda y reserva.
5. Extiende el fondant con ayuda de un poco de azúcar glass y forra el pastel.
6. Pinta el fondant en los colores necesarios y forma los muñecos; observa la foto.
7. Por último, espolvorea con azúcar glass para simular la nieve.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 3 horas

Trenza navideña glaseada

Rinde 15 porciones

Ingredientes

Para la masa

- 250 gr de harina
- 1/4 de taza de leche condensada
- 2 pizcas de sal
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 huevo
- 50 gr de mantequilla
- 100 ml de leche
- 150 gr de fruta cristalizada
- Brillo

Manera de preparar

1. Para la masa haz una fuente con la harina, la levadura por fuera y en el centro coloca la sal, la leche condensada, la mantequilla y la leche.
2. Amasa hasta obtener una masa suave y lisa; estará lista cuando se despegue de la mesa.
3. Deja reposar durante 40 minutos en el refrigerador, posteriormente retírala, amasa un poco, forma la trenza y espolvorea con la fruta cristalizada.
4. Deja fermentar hasta que doble su volumen y hornea a 180 °C por 25 minutos.
5. Saca del horno y deja enfriar, barniza con el brillo y cuando sirvas baña con la leche condensada.

Pasteles
5582-8475
y algo más

¿Tienes una fiesta o reunión importante y no sabes qué hacer para deleitar a tus invitados?

Nosotros te ayudamos con un hermoso detalle:

Pasteles, gelatinas, galletas, pays, chocolates y más...

Excelentes decorados con el motivo que desees.

Nuestros pasteles con sabor casero y nuestras gelatinas naturales garantizan la calidad de nuestro trabajo.

Atención personalizada de Lucy Reyes

Llámanos al teléfono

5582-8475

Ingredientes

Para el pan
- 5 huevos
- 5 yemas
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de harina
- 250 gr de mermelada de fresa
- Charola

Para la mousse de fresas con crema
- 400 ml de crema para batir
- 1 lata de leche condensada
- 300 gr de fresas naturales
- 1 taza de crema natural
- 1/2 taza de agua
- 14 gr de grenetina
- Molde

Rinde 10 porciones

Manera de preparar

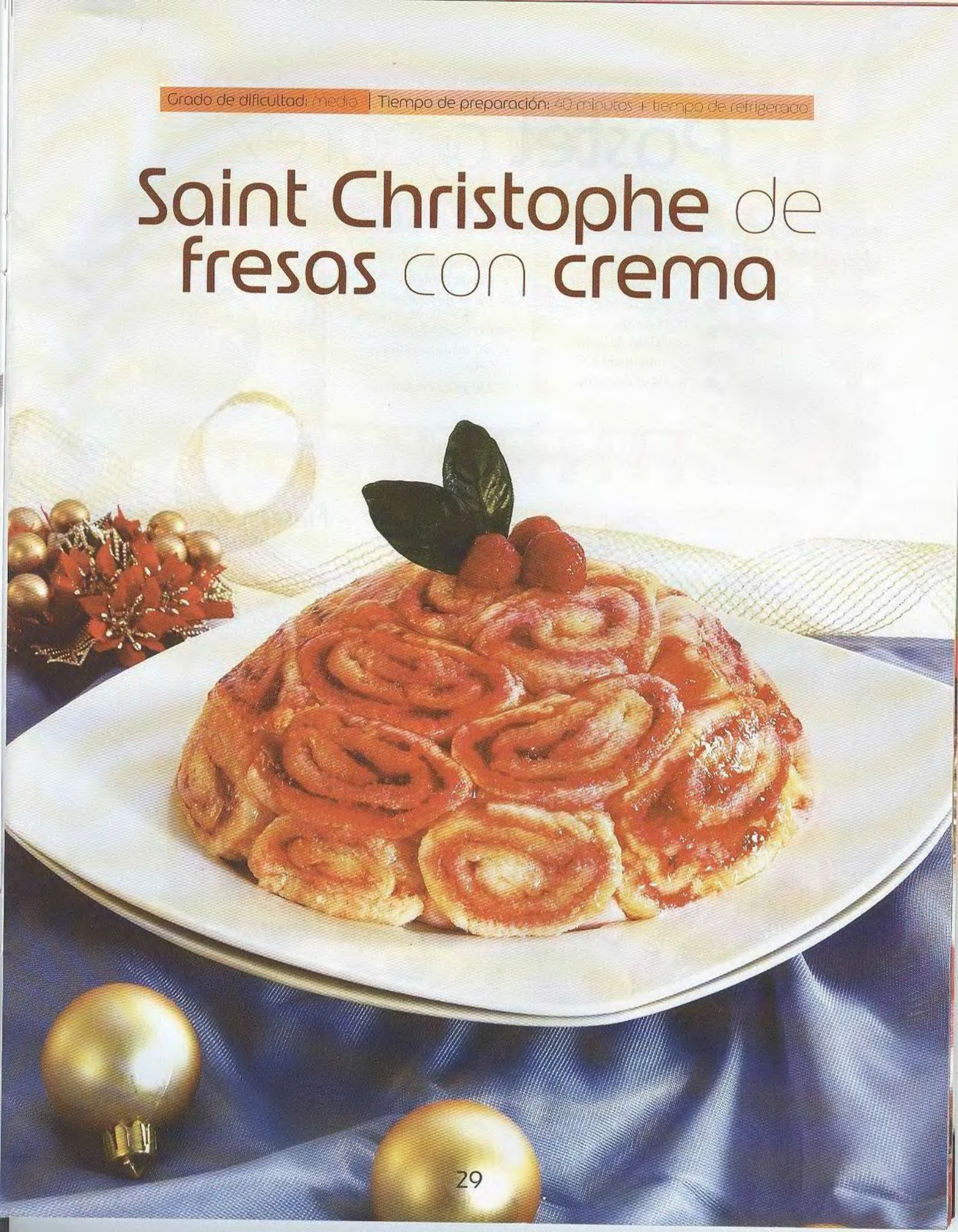
1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Bate las claras y agrega el azúcar poco a poco a punto de turrón. Añade las yemas.
3. A mano, en forma envolvente, integra la harina y mezcla perfectamente.
4. Vacía a la charola y hornea por 10 a 12 minutos.
5. Voltea el pan sobre un trapo con azúcar y enróllalo, no lo rellenes hasta que se enfríe.
6. Desenrolla y unta la mermelada de fresa, vuelve a enrollar y corta en rodajas. Reserva.
7. Prepara la mousse, primero bate la crema hasta doblar su volumen. Hidrata la grenetina en el agua y disuélvela a baño María.
8. Licua la leche condensada con las fresas naturales y la crema; incorpora la grenetina. Integra en forma envolvente con la crema batida.
9. Forra todo el molde con las rodajas del niño envuelto y vacía la mousse de fresas con crema. Refrigera hasta que cuaje.
10. Desmolda y disfruta.

Tip

Puedes elaborar el niño envuelto con naranja y la mousse de naranja, para darle otra variedad.

Grado de dificultad: media | Tiempo de preparación: 40 minutos + tiempo de refrigerado

Saint Christophe de fresas con crema



Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 40 minutos + horneado

Pastel ajedrez

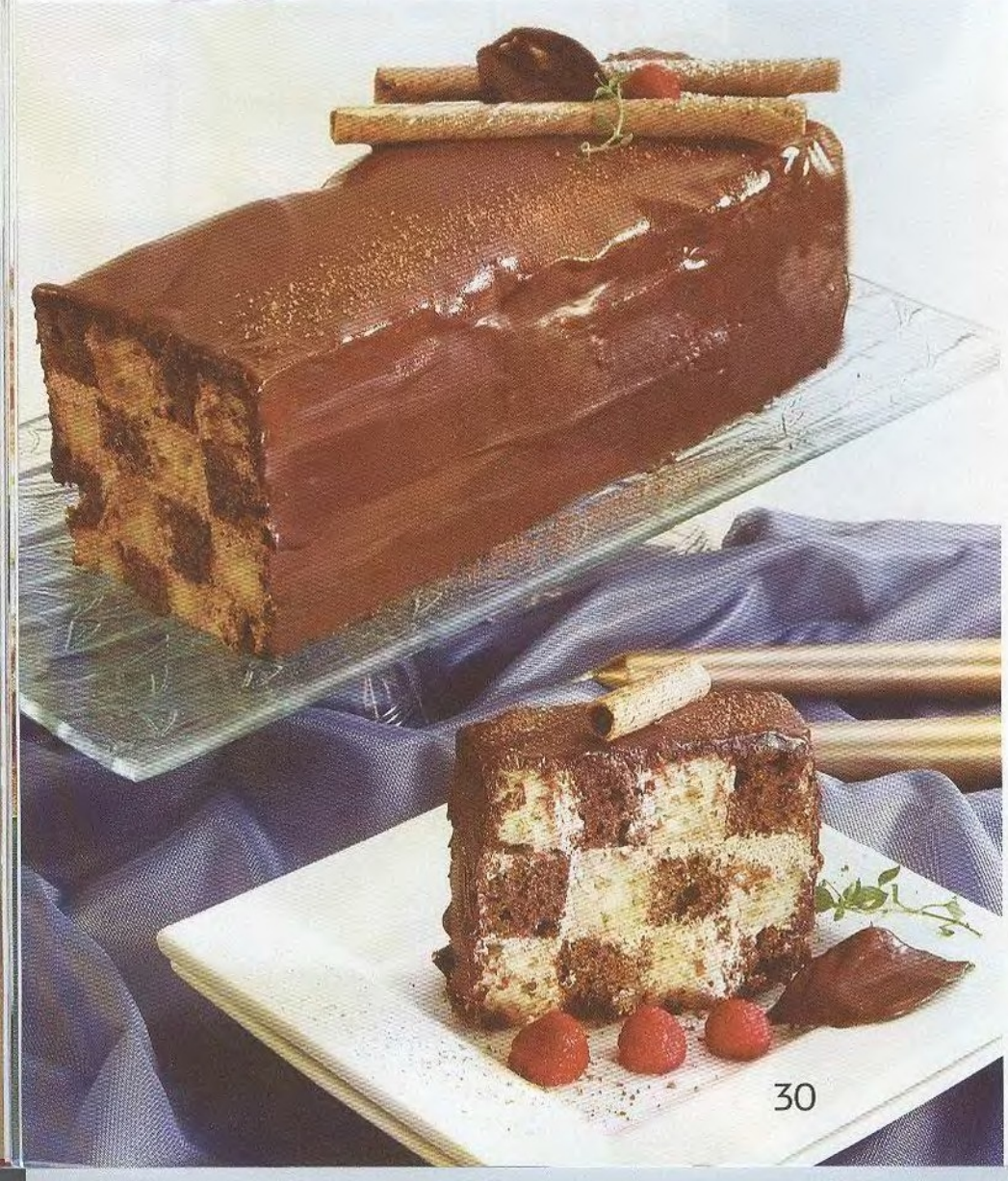
Ingredientes

Para el pastel
- 140 gr de harina
- 40 gr de mantequilla
- 4 huevos
- 1/2 lata de leche condensada
- 100 gr de cocoa

Para el jarabe
- 500 ml de agua
- 200 gr de azúcar

Para el ganache
- 100 ml de crema para batir
- 200 gr de chocolate

Rinde 15 porciones



Manera de preparar

1. Para el pastel precalienta el horno a 180 °C.
2. Funde la mantequilla y reserva.
3. Mezcla los huevos y la leche en un recipiente a baño María y bate hasta que la mezcla espese. Retira del fuego y bate con batidora eléctrica hasta que se haya enfriado.
4. Añade la mantequilla derretida y fría. Agrega la harina en forma envolvente.
5. Vacía al molde y hornea por 30 minutos.
6. Para la base de chocolate, repite el procedimiento, sólo agrega la cocoa.
7. Para el jarabe, pon al fuego el agua con el azúcar hasta que hierva. Reserva.
8. Para el ganache, pon al fuego la crema para batir hasta que esté bien caliente, agrega el chocolate y mueve bien hasta que esté bien integrado.

Montaje del pastel

1. Humedece el jarabe en la base de pastel de vainilla y úntale la crema batida sabor chocolate. Coloca la base de pastel de chocolate encima.
2. Córtalas por la mitad y luego en otra mitad.
3. Colócalas de forma que vayan formando un ajedrez.
4. Cúbrelo con chocolate.
5. Sirve y disfruta.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 30 minutos + refrigeración

Tiramisú

Ingredientes

- 1 caja de galletas tipo soletas
- 2 tazas de café preparado
- 1/2 taza de queso mascarpone
- 1/2 lata de leche condensada
- 300 ml de crema para batir
- 150 gr de cocoa
- 1 molde

Manera de preparar

1. Moja las soletas en el café preparado y acomódalas en el molde.
2. Bate el queso mascarpone la leche condensada hasta acremar. Reserva.
3. Bate la crema hasta que doble su volumen e integra la mezcla de queso en forma envolvente.
4. Coloca esta preparación en una manga pastelera y con una capa sobre las soletas que se encuentran en el molde, moja nuevamente más soletas en el café y repite el proceso.
5. Refrigera por una hora. Espolvorea con cocoa y decora al gusto. Sirve frío

Tip

El tiramisú es un postre frío montado en capas y es de origen italiano que data del año de 1983.

Rinde 10 porciones

Tips

1. Mantén tus cortadores limpios y bien secos, para que se mantengan en buen estado.

2. Para que el azúcar glass mantenga su textura, recuerda cernirla antes de ocuparla y guárdala en un lugar seco bien tapada.

3. La harina para tus galletas y postres debes tenerla bien tapada, en un lugar seco y no conservarla mucho tiempo.

4. Cuando fundas chocolate mueve constantemente para que no se queme y el sabor sea el deseado.

5. Cuando ocupes colores vegetales, agrega gota por gota hasta dar el color deseado, ya que si añades demasiado el color será muy fuerte.

6. Si en la receta se piden frutos secos, como nuez, almendra, pasas, coco rallado, etc., cuida que sean frescos.

7. Para que tus pasteles de chocolate tengan un mejor sabor, procura comprar la cocoa de la mejor calidad posible, para que tus galletas queden exquisitas.

8. Hay recipientes especiales para guardar galletas, procura tener uno en casa, para cuando te sobren galletas las guardes y duren más tiempo.

Lo mejor de la...
Leche Dulce

Edición mensual
Enero, 2009

Editora: Janette Belman Gay
Coeditora: Ma. del Refugio Delgado
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Chef: María del Rocío de la Torre
Directora de arte: Martha Castillo Mondragón
Diseño: María Teresa Bañales Yerena y Lucio Eduardo Romero Munguía
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández y Jorge Cruz B.

Radar Editores, S.A. de C.V.

Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Truji
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Subdirectora editorial: Edith Cabrera Fermoso
Subdirector creativo: Antonio Alfaro Patiño
Gerente administrativo: Emmanuel Sánchez Becerril
Gerente de producción: Antón Barbosa Castañeda
Gerente de mercadotecnia: Antonio Trejo Martínez
Gerente de circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Gerente de relaciones públicas: José Luis Flores Suárez
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"03"/16385
Certificado de licitud de título: 12585
Certificado de licitud de contenido: 10157
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2007-111412115600-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato S.A. de C.V., Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

La revista ***Lo mejor de la Leche Dulce*** *investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza d contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas po los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.*

Ventas de publicidad
Rafael Chávez Juárez
Director comercial y de servicios empresariales
85-89-95-70 al 76 ext. 226
publicidad@radareditores.com
Juan José Jiménez C.
juanjose_jimenez05@yahoo.com.mx
Israel Soto Contreras
sotored@hotmail.com
Gustavo Contreras González
Director de publicidad

Relaciones públicas
Eva Zamora
8589 95 70-76 ext. 224
ezamora@radareditores.com
Georgina Ramírez Navarrete
ginarn19@hotmail.com

Atención al lector
Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico: atencionclientes@radareditores.com

RADAR EDITORES

Lo mejor de la... Leche Dulce

Lo mejor de la...

Lo mejor de la... Leche Dulce

71

Lechera

¡Postres de lujo!

alyda

Más de 20 Recetas para celebrar

www.radareditores.com
7503006783654
$23.50
PRINTED IN MEXICO